Cuisinart™

LIVRET D'UTILISATION ET DE RECETTES

COMPATIBLE AVEC LES Cuisinart℠ BATTEURS SUR SOCLE SM-55C ET SM-70C

Mélangeur SM-BLC

Afin de profiter de ce produit en toute sécurité, veuillez lire le manuel de directives avec soin avant l'usage.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité élémentaires. En voici quelques-unes :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.**
2. Mettez le batteur sur socle Cuisinart[MD] hors tension (OFF) et débranchez-le avant d'y raccorder ou de retirer le mélangeur ou de vider le contenu du récipient
3. Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants. Cuisinart recommande de ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil.
4. **LE COUTEAU EST COUPANT. MANIPULEZ-LE AVEC SOIN.** Rangez-le hors de la portée des enfants.
5. **MISE EN GARDE : Ne mettez jamais les mains dans le récipient et ne touchez jamais le couteau quand l'appareil est branché.**
6. Évitez tout contact avec les pièces en mouvement et les accessoires raccordés. Pour éviter de vous blesser ou d'endommager le batteur sur socle ou le mélangeur, gardez les mains, les ustensiles et tout autre article à l'écart des pièces en mouvement pendant le fonctionnement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par Cuisinart peut causer un incendie ou un choc électrique ou présenter un risque de blessure.
8. N'utilisez pas plus d'un accessoire ou d'une fonction à la fois.
9. Ne dépassez pas les capacités énoncées dans le présent document.
10. N'utilisez pas le batteur sur socle ou le mélangeur s'il est endommagé ou si son cordon d'alimentation est endommagé. Faites-le vérifier et réparer ou régler au besoin avant de l'utiliser de nouveau.
11. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
12. N'utilisez pas le mélangeur à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

(suite à la page suivante)

MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'éclair à tête de flèche dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'une « tension dangereuse » non protégée à l'intérieur de l'appareil assez élevée pour constituer un risque d'électrocution pour les personnes exposées.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral prévient l'utilisateur de la présence d'instructions importantes concernant l'utilisation et l'entretien dans le mode d'emploi de l'appareil.

13. Ne mettez jamais les mains ni des ustensiles dans le récipient pendant que l'appareil fonctionne sous peine de subir des blessures graves ou d'endommager l'appareil. Vous pouvez utiliser une spatule en plastique ou en caoutchouc, mais seulement quand le batteur est hors tension (OFF).
14. Posez toujours le couvercle sur le récipient quand vous faites fonctionner le mélangeur.
15. Ne laissez jamais le mélangeur fonctionner sans surveillance.
16. Quand vous mélangez des liquides CHAUDS, enlevez le bouchon doseur du couvercle pour laisser la vapeur s'échapper.
17. Pour éviter les risques de choc électrique, ne mettez jamais l'unité électrique dans l'eau ou un autre liquide.
18. Ne laissez pas le cordon pendre du rebord du comptoir ou de la table.
19. Pour réduire le risque de blessures, ne mettez jamais le couteau sur la base sans le récipient.

CONSERVEZ LES PRÉSENTES INSTRUCTIONS

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

Le batteur sur socle est muni d'un cordon d'alimentation électrique court pour éviter les blessures associées aux risques d'emmêlement ou de trébuchement que présente un cordon long.

Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, mais vous devez alors faire preuve d'extrême vigilance.

Si vous utilisez une rallonge électrique, son calibre doit être au moins équivalent à la capacité nominale de l'appareil. De plus, elle doit être placée de façon qu'elle ne pende pas du comptoir ou de la table pour éviter que les enfants ne puissent l'atteindre ou que quelqu'un ne trébuche dessus.

DANGER
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE. NE PAS OUVRIR
MISE EN GARDE : POUR RÉDUIRE LES RISQUES D'INCENDIE ET DE CHOC ÉLECTRIQUE, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DU BLOC-MOTEUR. IL NE CONTIENT AUCUN COMPOSANT POUVANT ÊTRE ENTRETENU PAR L'UTILISATEUR. CONFIEZ LES RÉPARATIONS À UNE PERSONNE COMPÉTENTE.

REMARQUE

Le batteur sur socle est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Pour réduire les risques d'électrocution, il n'y a qu'une seule façon d'insérer cette fiche dans une prise de courant polarisée. Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié.

Ne contournez pas cette mesure de sécurité.

INSTRUCTIONS DE DÉBALLAGE

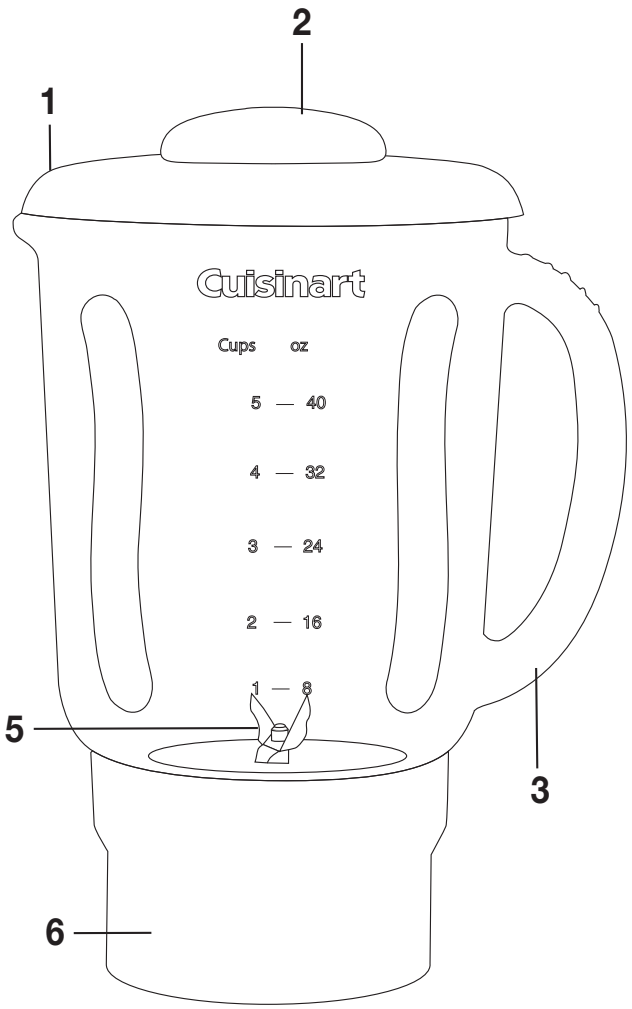
1. Placez la boîte du mélangeur pour batteur sur socle Cuisinart sur une surface plane et solide.
2. Retirez le livret d'instructions et tout autre document du morceau de carton, puis sortez celui-ci.
3. Sortez le mélangeur de la boîte avec précaution.
4. Enlevez la pièce d'emballage qui protège la poignée.

Pour savoir comment assembler le mélangeur, lisez les instructions ci-dessous. Remettez tous les morceaux de carton dans la boîte et conservez le tout; cela pourrait vous être utile si vous devez remballer le mélangeur un jour.

PIÈCES ET DIAGRAMME

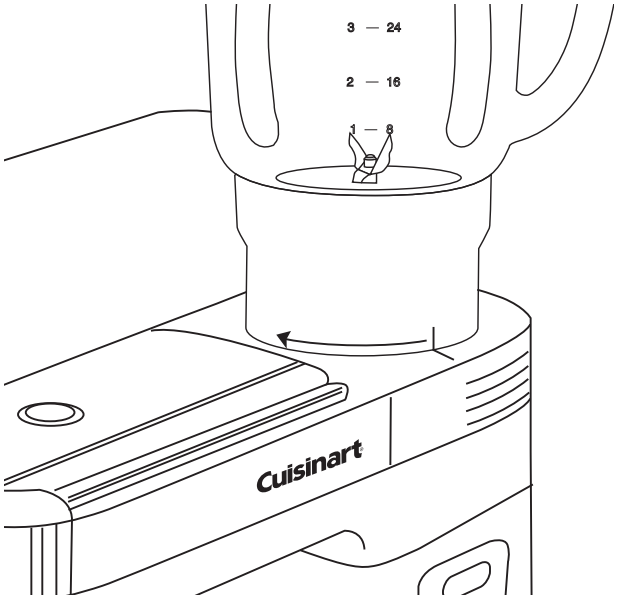
1. **Couvercle antifuites**
   Se ferme à pression facilement et forme un joint étanche.
2. **Bouchon doseur de 2 onces (56 g)**
   Permet de mesurer et d'ajouter des ingrédients sans enlever le couvercle.
3. **Récipient de 1,2 L (40 oz) en verre avec bec verseur anti-gouttes**
4. **Anneau d'étanchéité (non montrée)**
   pour prévenir les fuites à la base.
5. **Couteau de haute qualité muni de lames en acier inoxydable brevetées**
6. **Bague de raccordement**

Avant d'utiliser votre mélangeur pour batteur sur socle la première fois : Lavez toutes les pièces comme il est indiqué sous la rubrique « Nettoyage et entretien » à la page 4.



ASSEMBLAGE

1. Placez le joint d'étanchéité sur la base du couteau.
2. Mettez le couteau dans la bague de raccordement. Placez le récipient avec précaution par-dessus le couteau et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il soit solidement fermé.
3. Insérez le bouchon doseur dans le couvercle.
4. Ouvrez le couvercle de votre batteur sur socle Cuisinart[MC].
5. Raccordez le mélangeur à la prise haute vitesse en alignant la ligne marquée sur la bague de raccordement et celle marquée sur le batteur, puis en tournant la bague dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle soit bloquée. (Voir le diagramme).



FONCTIONNEMENT

1. Mettez les ingrédients dans le récipient.
2. Fermez le couvercle pression. Le couvercle est muni d'un bouchon doseur qu'on peut enlever pour ajouter des ingrédients en cours de fonctionnement. Reposez toujours le bouchon doseur après avoir ajouté les ingrédients. **Ne mettez jamais les mains dans le récipient du mélangeur**. Mettez toujours les ingrédients liquides en premier dans le récipient.
3. Faites tourner le batteur à la vitesse 12 pour le temps indiqué dans la recette.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours le mélangeur du batteur sur socle Cuisinart et démontez-le avant toute opération de nettoyage.
- Videz le récipient avant de dévisser le couteau.
- Couteau et bague de raccordement : Retirez l'anneau d'étanchéité et la bague de raccordement et lavez-les dans de l'eau chaude savonneuse. Pour laver le couteau, passez-le sous l'eau du robinet.
- Récipient, bouchon doseur et couvercle : Lavez ces pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle ou à la main, à l'eau chaude savonneuse.

TRUCS ET CONSEILS

- Quand le couvercle est fermé, il est possible d'ajouter des ingrédients pendant que le mélangeur fonctionne,

simplement en retirant le bouchon doseur. Vous n'avez qu'à ôter le bouchon, ajouter les ingrédients et reposer le bouchon.

- Laissez toujours le couvercle sur le récipient quand le mélangeur fonctionne.
- Ne mettez pas d'ingrédients secs ou de gros morceaux d'ingrédients dans le mélangeur avant de le mettre en marche. Coupez les ingrédients en petits dés d'au plus 2 cm (¾ pouce) et ajoutez-les par le trou du couvercle pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne mettez jamais de liquides bouillants ni d'aliments surgelés (sauf des glaçons ou des fruits congelés en morceaux de 1,25 cm [½ pouce]) dans le récipient.
- Avant d'utiliser le mélangeur la première fois, suivez les instructions de nettoyage qui paraissent sous la rubrique « Nettoyage et entretien ».
- **Pour émietter du pain, des biscuits ou des biscottes :** Déchirez, brisez ou coupez le pain, les biscuits ou les biscottes en morceaux d'au plus 1,25 cm (½ pouce). Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain d'un jour ou plus vieux encore. Mettez les morceaux dans le récipient. Réglez le batteur à la vitesse 12 et hachez continuellement jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour obtenir des résultats optimaux, ne transformez pas plus de 250 ml (1 tasse) à la fois.
- **Pour broyer de la glace :** Mettez jusqu'à 250 ml (1 tasse) de glaçons de taille standard dans le récipient et posez le couvercle. Réglez le batteur à la vitesse 12 et transformez les glaçons jusqu'à ce que la glace ait la consistance de la neige. Mettez le batteur hors tension (OFF). Pour obtenir des morceaux de glace plus grossiers, appuyez simplement sur le bouton « Fold » à quelques reprises.
- **Pour râper du zeste d'agrumes frais** : Assurez-vous d'abord que le récipient et le couteau sont parfaitement propres et secs. Coupez l'écorce de l'agrume en lanières (à l'aide d'un épluchoir) et utilisez un couteau bien affûté pour retirer la partie blanche amère du zeste. Ne transformez pas plus de huit lanières à la fois (cela correspond au zeste d'un citron moyen). Coupez les lanières en deux et mettez-les avec 5 ml (1 c. à thé) ou plus de sucre ou de gros sel (selon la recette) dans le récipient. Posez le couvercle. Réglez le batteur à la vitesse 12; mélangez pendant 15 à 20 secondes. Mettez le batteur hors tension (OFF).
- **Pour préparer des aliments pour bébé :** Combinez 125 ml (½ tasse) de légumes cuits, de fruits ou de viandes avec 45 à 60 ml (3 à 4 c. à soupe) de liquide (eau, lait, jus de fruit, bouillon ou liquide de cuisson) dans le récipient. Réglez le batteur à la vitesse 12; battez 15 à 20 secondes jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.

Ajoutez plus de liquide, au besoin, et battez de nouveau jusqu'à l'obtention de la texture désirée. Pour les aliments des tout-petits, réglez le batteur à la vitesse 12 et utilisez la fonction « Fold ». Consultez toujours votre pédiatre ou votre médecin de famille pour savoir quels sont les meilleurs aliments pour votre bébé et le moment approprié pour introduire de nouveaux aliments.

- Lorsque vous utilisez le mélangeur pour réduire en purée des mélanges chauds, tels que les potages veloutés ou les aliments pour bébé, passez les aliments cuits à la passoire et recueillez le liquide de cuisson, puis mettez les aliments cuits dans le mélangeur avec 125 à 250 ml (½ à 1 tasse) du liquide réservé. Transformez jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.
- Laissez les aliments chauds refroidir légèrement avant de les mélanger pour éviter que de la vapeur ne s'accumule à l'intérieur et ne provoque le soulèvement violent du couvercle du récipient.
- Pour faire du lait fouetté ou des boissons glacées, ayez toujours à la main des cubes de fruits, de yogourt, de lait ou de purée de fruits congelés et utilisez-les au lieu des glaçons ordinaires qui diluent le goût.
- Pour nettoyer rapidement le récipient, mettez 250 ml (1 tasse) d'eau chaude et une larme de détergent liquide pour la vaisselle dans le récipient. Posez le couvercle et faites tourner le batteur à la vitesse 10 pendant 30 ou 40 secondes. Jetez l'eau savonneuse et rincez le récipient parfaitement à l'eau claire avant de le ré-utiliser.

Recettes

Yogourt fouetté aux bananes

Parfait pour un petit déjeuner sur le pouce!

Donne 875 ml (3½ tasses).

375 ml (1½ tasse) de jus d'orange ou de boisson au soya
125 ml (½ tasse) de yogourt à la vanille sans gras
1 banane congelée
250 ml (1 tasse) de fraises fraîches
250 ml (1 tasse) de petits fruits frais (fraises ou framboises)
15 ml (1 c. à soupe) de poudre de protéines (soya ou lactosérum)

Mettre les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle. Fouetter à la vitesse 12 pendant 35 à 45 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et onctueux.

Lait fouetté super chocolaté

Le meilleur des laits fouettés au chocolat !

Donne 6 portions.

125 ml (½ tasse) de sirop de chocolat
500 ml (2 tasses) de lait écrémé, froid
675 ml (2¾ tasses) de crème glacée au chocolat

Mettre tous les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle. Fouetter à la vitesse 12 pendant environ 45 secondes jusqu'à ce que le mélange soit onctueux et velouté.

Servir immédiatement dans de grands verres avec une paille.

Colada des Tropiques

Un cocktail rafraîchissant
à saveur tropicale.

Donne 1,25 L (5 tasses).

425 ml (1¾ tasse) de jus d'orange, de pêche et de mangue (on peut utiliser seulement du jus d'orange)
175 ml (¾ tasse) de rhum
30 ml (2 c. à soupe) de crème de noix de coco
500 ml (2 tasses) d'ananas congelé
250 ml (1 tasse) de mangue congelée
1 banane congelée

Mettre les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle. Fouetter à la vitesse 12 pendant 35 à 45 secondes jusqu'à ce que le mélange soit lisse et onctueux.

Yogourt fouetté mangues, fraises et grenade

Une boisson gorgée d'antioxydants et de vitamine C pour commencer la journée du bon pied ou refaire le plein d'énergie au cours de la journée.

Donne approximativement 875 ml (3½ tasses), soit 4 portions.

250 ml (1 tasse) de jus de grenade*
500 g (1 lb) de mangue coupée en dés de 2 cm (¾ pouce) (soit environ 2 mangues)
170 g (6 oz) de fraises congelées (ou des pêches congelées pour varier)
2 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille pur (facultatif)

Mettre les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle. Régler le batteur à la vitesse 12 et mettre sous tension (ON). Battre pendant 35 à 45 secondes jusqu'à ce que le tout soit parfaitement fouetté.

*On peut utiliser du jus de grenade frais fait ou de commerce. Pour faire son propre jus de grenade à l'aide du mélangeur pour batteur sur socle Cuisinart, égrener une grenade fraîche et la mettre dans le récipient du mélangeur. Transformer à la vitesse 12 jusqu'à l'obtention d'une purée. Passer la purée dans un tamis fin pour séparer les particules de graines. Une grenade moyenne donne environ 125 ml (½ tasse) de jus frais.

Vinaigrette crémeuse au yogourt et au féta

Une vinaigrette savoureuse sur de belles tranches de tomates et de concombres frais d'été. Garnissez le tout d'olives kalamata.

Donne 300 ml (1¼ tasse).
La recette peut être doublée.

1	**gousse d'ail, pelée et broyée**
5 ml	**(1 c. à thé) d'origan**
2 ml	**(½ c. à thé) de basilic**
2 ml	**(½ c. à thé) de sel kosher**
1 ml	**(¼ c. à thé) de poivre frais moulu**
75 ml	**(⅓ tasse) de vinaigre balsamique blanc***
50 ml	**(¼ tasse) d'huile d'olive vierge extra**
15 ml	**(1 c. à soupe) de jus de citron frais**
5 ml	**(1 c. à thé) de miel**
115 g	**(4 oz) de féta défait en miettes**
50 ml	**(¼ tasse) de yogourt nature, faible en gras ou sans gras**

Mettre l'ail, l'origan, le basilic, le sel et le poivre dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Régler le batteur à la vitesse 12. Appuyer sur la touche « Fold » cinq fois pour hacher l'ail et le mélanger avec les épices. Ajouter le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué; mélanger 15 à 20 secondes. Racler les parois du récipient. Mélanger de nouveau pendant 15 à 20 secondes. Laisser la vinaigrette reposer pendant 20 à 30 minutes pour que les arômes des ingrédients se marient. Vider dans un contenant à couvercle et garder au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

*En vente dans la plupart des bons marchés d'alimentation et dans les épiceries spécialisées.

Vinaigrette de base

Une vinaigrette simple qui convient parfaitement à une salade verte croquante.

Donne environ 375 ml (1½ tasse).
La recette peut être doublée ou triplée.

1	**gousse d'ail, pelée**
30 ml	**(2 c. à soupe) de moutarde de style dijon**
125 ml	**(½ tasse) de vinaigre de vin**
5 ml	**(1 c. à thé) de sel kosher**
2 ml	**(½ c. à thé) de poivre frais moulu**
150 ml	**(⅔ tasse) d'huile d'olive vierge extra**
150 ml	**(⅔ tasse) d'huile végétale**

Mettre l'ail dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Hacher à la vitesse 12 pendant 15 secondes. Ajouter la moutarde, le vinaigre, le sel et le poivre; mélanger 10 à 15 secondes. Ajouter les huiles et battre pendant environ 60 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement émulsifié.

On peut, si on le désire, varier le goût de la vinaigrette en modifiant des ingrédients. Par exemple, pour une vinaigrette moutarde et miel, ajouter un peu de jus de citron et du miel. Des fines herbes fraîches, des tomates séchées au soleil ou du pesto sont d'autres options. C'est au goût!

Sauce aux framboises simple et rapide

Servez cette sauce sur la crème glacée ou garnissez-en des gaufres. Elle accompagne aussi à merveille le gâteau au chocolat sans farine ou le gâteau au fromage à la crème sure, dont les recettes sont fournies avec le batteur sur socle Cuisinart.

Donne 625 ml (2½ tasses).

350 g **(12 oz) de fraises ou de framboises fraîches ou congelées et décongelées**

250 ml **(1 tasse) de confiture aux fruits rouges**

15 ml **(1 c. à soupe) de sucre**

15 ml **(1 c. à soupe) de jus de citron frais**

15 ml **(1 c. à soupe) de liqueur Chambord ou du kirsch (facultatif)**

Mettre tous les ingrédients dans le récipient dans l'ordre indiqué. Poser le couvercle. Battre à la vitesse 12 pendant 35 à 45 secondes, jusqu'à ce que le mélange soit lisse et velouté. Passer la purée dans un tamis fin pour séparer les particules de graines; jeter les graines. La sauce se conserve dans un contenant hermétique au réfrigérateur jusqu'à une semaine.

Pouding au pain aux morceaux de chocolat

Donne 8 à 12 portions.

15 ml **(1 c. à soupe) de beurre non salé**

1,5 L **(6 tasses) de pain ferme, en dés***

170 g **(6 oz) de chocolat mi-sucré haché ou de morceaux de chocolat**

6 **gros œufs**

1 **boîte de 355 ml (12 oz) de lait évaporé sans gras**

150 ml **(⅔ tasse) de sucre**

15 ml **(1 c. à soupe) d'extrait de vanille**

125 ml **(½ tasse) de crème épaisse**

Enduire de beurre non salé, un plat de 1,9 L (2 tasses) peu profond allant au four. Étaler la moitié des dés de pain, recouvrir de morceaux de chocolat et recouvrir du reste du pain.

Mettre les œufs, le lait évaporé, le sucre et l'extrait de vanille dans le mélangeur; mélanger pendant 1 minute. Ajouter la crème épaisse; mélanger pendant 30 secondes. Verser lentement sur le pain, puis tasser celui-ci délicatement pour bien l'imbiber. Laisser le mélange reposer pendant 30 minutes ou le couvrir et le mettre au réfrigérateur pendant 12 heures au plus. (Dans ce cas, il faudra le sortir du réfrigérateur et l'amener à la température de la pièce pendant 30 minutes avant de le faire cuire.) Préchauffer le four à 160 °C (325 °F) pendant 10 minutes. Mettre le plat de pain dans un plus grand plat. Mettre les deux plats dans le four préchauffé et ajouter environ 2,5 cm (1 pouce) d'eau chaude dans le plus grand plat, en faisant bien attention pour ne pas se brûler. Faire cuire pendant 55 à 60 minutes jusqu'à ce

que la crème anglaise soit ferme et que le pouding au pain ait gonflé. Sortir du four et laisser refroidir 20 à 30 minutes sur une grille. Servir accompagné de crème glacée à la vanille, de crème légèrement fouettée ou de sauce aux framboises (voir notre recette simple et rapide).

* Pour obtenir de meilleurs résultats, utiliser du pain d'un jour ou du pain légèrement rassis. Le pain challa est un excellent choix.

Soupe à la courge musquée et aux poireaux

Donne 1,25 L (5 tasses).

15 ml	**(1 c. à soupe) de beurre non salé**
145 g	**(5 oz) de poireau (environ 2 moyens), parties blanches et vertes seulement, lavé et haché**
1	**petite gousse d'ail, broyée**
1 L	**(4 tasses) de courge musquée (environ 1 moyenne), pelée et coupée en dés**
15 ml	**(1 c. à soupe) de sherry ou de vin blanc**
2 ml	**(½ c. à thé) de sel kosher**
875 ml	**(3½ tasses) de bouillon de poulet ou de légumes**

Dans un poêlon de 1,9 L (2 tasses), faire fondre le beurre à feu moyen-doux. Ajouter ensuite le poireau et l'ail; faire cuire à feu doux environ 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient très mous en évitant toutefois de les laisser brunir.

Ajouter la courge musquée. Monter légèrement le feu et ajouter le sherry : celui-ci s'évaporera immédiatement. Dès que le sherry est évaporé, ajouter le sel et le bouillon de poulet. Monter le feu et amener le mélange à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant 40 à 50 minutes, jusqu'à ce que la courge soit très molle. Mettre les ingrédients délicatement dans le récipient du mélangeur. Poser le couvercle. Battre à la vitesse 12 pendant environ 45 secondes, jusqu'à l'obtention d'une texture parfaitement homogène. Corriger l'assaisonnement au goût et servir immédiatement.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue d'en faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de fabrication, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Modèle : SMBLC. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 70630, désigne l'année, le mois et le jour (2007, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
100 Conair Parkway
Woodbridge, Ont. L4H 0L2

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage fortuit ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important: Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart[MC]

SAVOR THE GOOD LIFE[MC]

Cafetières

Robots culinaires

Grille-pain

Cuiseurs à riz

Batteries de cuisine

Grills

Cuisinart offre une vaste gamme de produits de première qualité qui vous facilitent la tâche dans la cuisine. Essayez nos appareils de comptoir et nos batteries de cuisine, et… Savourez la bonne vie[MD].

www.cuisinart.ca

©2007 Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce déposée de Cuisinart
100 Conair Parkway,
Woodbridge, Ont.
L4H 0L2
Centre d'appel des consommateurs :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
Les marques de commerce ou de service de tierces parties utilisées dans le présent document sont les marques de leurs propriétaires respectifs.
06CC25067

IB-6388-CAN